



# LICHT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Centro Carni Company, Tombolo, Italien

## FAKTEN IM ÜBERBLICK

### NACHWEISLICH GROSSARTIG

Die eingesetzten LED-Leuchten erfüllen die Anforderungen internationaler Qualitätszertifizierungen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie, wie HACCP und IFS Food, mit Schutzart IP67 und einem abgedichteten PMMA-Gehäuse.

### EINFACH EFFIZIENT

Energieeinsparungen von bis zu 55 %, eine lange Lebensdauer und eine fünfjährige Produktgarantie senken die Energiekosten und die Kosten für die Wartung der Beleuchtung.

### HERVORRAGENDE LICHTQUALITÄT

Mit einer Lichtausbeute von 130 lm/W, einem hohen Lichtstrom, einem Abstrahlwinkel von 120° und reduzierter Blendung schaffen die DAMP PROOF SPECIAL-Leuchten sichere und für die Mitarbeiter optimierte Licht-verhältnisse.

### UMFASSENDE BETREUUNG

Mit einem kompetenten Rundum-Service legen die Profis von LEDVANCE den Grundstein für ein erfolgreiches Lichtprojekt – von der ersten Beratung über die Konzeptentwicklung bis hin zur finalen Realisierung.

### DAMP PROOF SPECIAL 1500 50W/4000 K IP67



# NACHHALTIGE HOCHLEISTUNG - INDUSTRIEBELEUCHTUNG VON LEDVANCE

Die Industrie hat besondere Anforderungen – auch wenn es um Licht geht. Deshalb stattet LEDVANCE die Produktionsstätte der italienischen Centro Carni Company mit innovativen LED-Leuchten aus, die Energieeffizienz, Mitarbeiterkomfort und Lebensmittel-sicherheit auch unter schwierigen Bedingungen zuverlässig in Einklang bringen.

## DIE HERAUSFORDERUNG

Das Unternehmen Centro Carni ist auf die Verarbeitung und den Handel mit Rindfleisch spezialisiert. Für die Produktionsstätten im norditalienischen Tombolo war eine neue Lichtlösung erforderlich. Dies sollte umweltfreundlich sein, die Hygiene- und Sicherheitsanforderungen der HACCP-, IFS Food- und BRC-Standards erfüllen, aber auch den anspruchsvollen Bedingungen der industriellen Produktion gerecht werden und gleichzeitig das Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter optimieren.

## DIE LÖSUNG

Das Unternehmen beauftragte LEDVANCE mit der Entwicklung und Implementierung einer neuen Beleuchtungslösung. Der Hauptgrund dafür war der ganzheitliche Beleuchtungsansatz von LEDVANCE, der ein umfassendes Verständnis für die enge Interdependenz von Umwelt-, Sicherheits- und menschlichen Faktoren in modernen Industrieumgebungen widerspiegelt. Entsprechend statteten die Experten von LEDVANCE nach eingehender Beratung mit dem Kunden die Produktionsstätte der Firma Centro Carni mit insgesamt 250 DAMP PROOF SPECIAL 1500 LED-Leuchten aus.

## DIE VORTEILE

Mit einem hohen Lichtstrom von 6.500 lm, einer Lichtausbeute von 130 lm/W und einem Abstrahlwinkel von 120° sorgen die DAMP PROOF SPECIAL-Leuchten für eine optimale, gleichmäßige Ausleuchtung.

Zusammen mit einer auf ein Minimum reduzierten Blendung schafft dies ideale, sichere und angenehme Lichtverhältnisse für die Mitarbeiter. Die eingesetzten LED-Leuchten sind zudem mit der Schutzart IP67 und der Schlagfestigkeit IK06 ausgestattet, beständig gegen Ammoniakkorrosion und erfüllen mit ihrer vollständig abgedichteten PMMA-Struktur die Standards der internationalen Qualitätszertifizierungen IFS (International Food Standards) und BRC (British Retail Consortium) sowie die HACCP-Anforderungen (Hazard Analysis and Critical Control Points). Mit bis zu 100.000 Schaltzyklen, einer Nennlebensdauer von bis zu 80.000 Stunden (L70/B50), einer fünfjährigen Produktgarantie und einer Energieeinsparung von bis zu 55 % (im Vergleich zu Leuchten mit Leuchtstofflampen) setzen DAMP PROOF SPECIAL-Leuchten auch in puncto Energieeffizienz und Wartungsfreundlichkeit nachhaltige Maßstäbe.

## ZUSAMMENFASSUNG

Das Unternehmen Centro Carni, das in der fleischverarbeitenden Industrie tätig ist, war auf der Suche nach einer energieeffizienten Beleuchtungslösung für seine Produktionsstätte im norditalienischen Tombolo, die auch die Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen führender Lebensmittelstandards wie HACCP oder IFS Food erfüllt. Vor diesem Hintergrund stattete LEDVANCE die Produktionsräume mit 250 DAMP PROOF SPECIAL LED-Leuchten aus, die die Lichtqualität für die Mitarbeiter deutlich verbessern und alle erforderlichen Sicherheitsstandards für den Einsatz

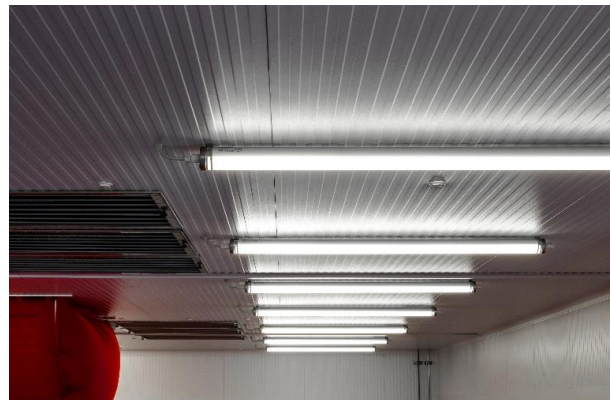
„Das Engagement von LEDVANCE für nachhaltige, qualitativ hochwertige Beleuchtungslösungen gewährleistet nicht nur die Zuverlässigkeit der Beleuchtung in Produktionsanlagen, die für die Lebensmittelsicherheit entscheidend ist, sondern verbessert auch das Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter durch eine effiziente und angenehme Beleuchtung. Der ganzheitliche Ansatz von LEDVANCE für Beleuchtungslösungen spiegelt das Verständnis des Unternehmens für die Vernetzung von Umwelt-, Sicherheits- und menschlichen Faktoren in modernen industriellen Umgebungen wider.“

Raffaele Pilotto, Sales und Marketing Director Centro Carni Company

in der Lebensmittelindustrie erfüllen. Gleichzeitig senken sie den Energieverbrauch und die Wartungskosten erheblich.



Hell und angenehm beleuchtet für maximale Mitarbeitersicherheit



Gleichmäßige und hocheffiziente Ausleuchtung